

5月9日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ピリカラみそ汁
- ・きびなごフライ
- ・ふきと厚揚げの煮つけ



体をつくるもの		エネルギーになるもの		体の調子を整えるもの	
牛乳	(大分県産)	米	(宇佐市産)	もやし	(大分県産)
豆腐	(宇佐市産)	油		チンゲンサイ	(福岡県産)
油揚げ		砂糖		人参	(長崎県産)
みそ				ねぎ	(宇佐市産)
きびなご				ふき	(宇佐市産)
厚揚げ	(宇佐市産)				



今月もおいしい給食をお届けします!

ぱくぱくだよい

【ふきと厚揚げの煮つけ】

今日は旬の食材「ふき」について紹介します。普段私たちが食べているのは、葉っぱの下から長く伸びていて茎に見える部分です。でも、ここは茎ではありません。葉柄といって、葉っぱと茎をつなぐ部分で、ふきの茎は実は地下にあるのです。今日は、地元でとれたふきを、調理員さんがひとつひとつ手で筋をとって、おいしく料理してくれました。しっかり食べてください。